

MEMORIA JUSTIFICATIVA RELATIVA A LA CONTRATACIÓN MIXTA DEL SUMINISTRO DE LOS VÍVERES NECESARIOS PARA LA ELABORACIÓN DE LAS DIETAS ALIMENTICIAS, ASÍ COMO ALIMENTOS EXTRAORDINARIOS, Y MENAJE, POR PRECIO UNITARIO CONFORME AL ARTÍCULO 16.3.A) DE LA LEY DE CONTRATOS DEL SECTOR PÚBLICO, ASÍ COMO LOS SERVICIOS VINCULADOS A DICHO SUMINISTRO, CON DESTINO A DIVERSOS CENTROS PERTENECIENTES AL SERVICIO ANDALUZ DE SALUD, EN LA PROVINCIA DE MÁLAGA, POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y TRAMITACIÓN ORDINARIA (CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE MÁLAGA)

Estudiada las necesidades de los diversos centros sanitarios del Servicio Andaluz de Salud en la provincia de Málaga, adscritos a la Central Provincial de Compras de Málaga, se emitió memoria Justificativa de fecha 05 de julio de 2023, a los efectos de que por el órgano de contratación se dictase, en su caso, la correspondiente Resolución que inicie el expediente de referencia, informándose al mismo sobre la necesidad de contratación que se detalla en el encabezamiento, y se exponen las circunstancias de interés para la elaboración del preceptivo Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares. La presente Memoria Justificativa completa la ya emitida en esa fecha del 05 de julio de 2023, siendo incorporada, la presente, a la documentación del expediente.

Sirva, por tanto, la presente Memoria para dar cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 116.1 de la Ley de Contratos del Sector Público (Ley 9/2017, de 8 de noviembre), en adelante LCSP.

1. NATURALEZA Y EXTENSIÓN DE LAS NECESIDADES QUE PRETENDEN CUBRIRSE:

Los Hospitales del Servicio Andaluz de Salud, en la provincia de Málaga, dentro de las funciones de hostelería que persiguen la mejor atención al paciente, han de proveer una adecuada alimentación a aquellos pacientes que se encuentran hospitalizados en sus instalaciones.

Las necesidades descritas deben cubrirse mediante un contrato de suministro por el cual se garantice que en las cocinas existentes en los diversos centros sanitarios vinculados a la contratación que se proyecta, dispongan del suministro de alimentos necesarios, así como material de menaje, que permita elaborar las correspondientes tipologías de dietas alimenticias que se precisan en los centros sanitarios.

Vinculadas a dicha prestación, se encuentra la necesidad de que las citadas dietas alimenticias sean participadas, y controladas, por personal técnico correspondiente, que con la suficiente titulación y competencias, permita realizar el asesoramiento dietético que la tipología de dietas a elaborar obliga a realizar. Junto a esa prestación de servicio, se hace necesario, ante la existencia de que diversos centros sanitarios dispongan de diferentes pabellones, que el operador económico se encargue del traslado de las dietas elaboradas a los diferentes pabellones, que se encuentran situados, en lugares geográficos diferenciados, debiéndose ser trasladadas dichas dietas en transporte especializado que permita disponer de las condiciones óptimas de mantenimiento de la seguridad alimentaria.

Por tanto, las prestaciones a contratar con el expediente que se proyecta es mixta, al ser propia de dos contratos administrativos típicos: suministros y servicios. La determinación de las normas que deban observarse en su adjudicación (referida al contrato), vendrá determinada por el mayor de los valores estimados de las prestaciones, que es el suministro de víveres necesarios para la elaboración de dietas alimenticias, alimentos extraordinarios y menaje.

Central Provincial de Compras de Málaga
Subdirección de Contratación Administrativa

Hospital Univ. Regional de Málaga - Hospital Civil
Plaza del Hospital Civil, s/n
29009 Málaga

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	1/10





2. IDONEIDAD DEL OBJETO PARA LA SATISFACCIÓN DE LOS CITADOS FINES, Y DECLARACIÓN DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS.

Para dar respuesta a los fines pretendidos, la contratación tiene por objeto la realización del contenido que se cita en el encabezamiento.

Los centros sanitarios vinculados a la presente contratación, y que a mayor detalles son: Hospital Universitario Regional de Málaga (HURM), Hospital Universitario Virgen de la Victoria de Málaga (HUVV), así como el Hospital de Antequera (AGSN), Hospital de la Axarquía (AGSE) y Hospital de la Serranía (AGSS), pertenecientes, respectivamente, a las Áreas de Gestión Sanitaria Norte de Málaga, Este de Málaga – Axarquía y Serranía de Málaga, deben proveer a sus usuarios de los menús necesarios en las instalaciones sanitarias, lo que suponen que el suministro de los víveres necesarios para la elaboración de las dietas, así como los alimentos extraordinarios y el menaje, sea realizado por una empresa especializada y con amplia experiencia en este tipo de cometidos hosteleros.

En la medida en que para la consecución de un producto final, que cumpla los requisitos necesarios de calidad y garantía alimentaria, se hace necesario disponer de un asesoramiento dietético y nutricional, para lo que se precisa la contratación de dicha prestación de servicios (asesoramiento técnico hostelero) al no existir personal especializado en los diversos centros sanitarios que se encuentran vinculados a esta contratación proyectada. Es por eso, que la carencia de estos medios humanos especializados es causa suficiente para que el operador económico ponga a disposición de los diversos centros sanitarios este personal especializado.

Esta insuficiencia de medios es extrapolable al ámbito del transporte preciso, que se requiere, de las dietas elaboradas en las cocinas centrales de los centros sanitarios a los diversos pabellones, situados geográficamente en espacios diferentes y distanciados, de tal forma que se hace preciso la realización, por el operador económico, de estas tareas de transportes.

Sirva lo expuesto para dar cumplimiento a lo señalado en el artículo 116.4.f) de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, en relación a identificar la carencia de medios propios para dar cobertura a ese cúmulo de necesidades relacionadas con la tipología propia de un contrato de servicios.

3. TIPO DE CONTRATO.

Atendiendo a lo señalado en los apartados anteriores, se trata de un contrato de naturaleza mixta, donde la prestación económica más importante resulta ser la del suministro, y será, por tanto, el régimen jurídico de la preparación y adjudicación de los contratos de suministros el que se aplique, y en relación a sus efectos, cumplimiento y extinción se determinará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 122.2 de la LCSP (Art. 18.1 de la LCSP).


4. PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN

Procedimiento abierto, sujeto a regulación armonizada.

5. DIVISIÓN EN LOTES

No procede la división en lotes del contrato por entender que la realización independiente de las diversas prestaciones comprendidas en aquél dificultaría su correcta ejecución desde el punto de vista técnico y de seguridad del paciente, ya que la ejecución del contenido del servicio por una pluralidad de contratistas diferentes dificultaría la necesaria coordinación para garantizar el correcto suministro de víveres.

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/10





Entre los motivos que se consideran válidos, a efectos de justificar la no división en lotes del objeto del contrato, se encuentran los que dificultan la correcta ejecución del mismo referentes a la gestión de alérgenos, de gestión del contrato, el código de dietas y de eficiencia y economía.

Código de dietas

Cada uno de los Centros pertenecientes al Servicio Andaluz de Salud vinculados al expediente cuenta con una cocina y personal propio para la elaboración de las dietas alimenticias que se sirven a los pacientes ingresados conforme a un código de dietas, que ajusta la mencionada dieta del paciente a sus necesidades y patología. El objeto del expediente es el suministro de los víveres para la elaboración de dichas dietas. El expediente se configura en torno al código de dietas, antes mencionado, que es elaborado por la Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición (UGCIEN) para todos los Hospitales Públicos de la Provincia de Málaga y vinculados al expediente. Los centros incluidos en el expediente no cuentan con Unidades de Nutrición Clínica y Dietética propias, lo que aconseja también, esta unificación del código de dietas (al estar elaborado el código de dietas por personal especializado con alto nivel competencial).

Disponer de un código de dietas único provincial permite mantener un lenguaje común en todos los centros sanitarios de la provincia (con una denominación normalizada de las dietas), con lo que se evitan errores derivados en la prescripción (médica), elaboración (en cocina) y distribución (en cintas de emplatado y plantas) inadecuada de las dietas a los usuarios. Esto redundaría en la seguridad alimentaria (indicaciones adecuadas) y también en la satisfacción de los usuarios.

De forma adicional, el servicio de asesoramiento dietético contratado, debe estar perfectamente coordinado con las Unidades de Nutrición Clínica y Dietética y la Unidad de Gestión Clínica de Endocrinología y Nutrición del Hospital Regional de Málaga de forma que haya un único criterio y uniformidad en la aplicación del Código de Dieta Provincial.

Gestión de alérgenos

Un código de dietas único permite el mantenimiento de un único programa de gestión de alérgenos centralizado, lo que también redundaría en la seguridad de los pacientes. En el caso de tener códigos de dietas individualizados o proveedores de productos con distinta ficha técnica en cada uno de los centros para la elaboración de los distintos menús que conforman el código de dietas no permitiría disponer de un sistema unificado de control de alérgenos en alimentos sin envasar (conforme al Reglamento (UE) 1169/2011 relativo a la información alimentaria que debe ser facilitada al consumidor, así como del Real Decreto 126/2015 por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar [...] a las colectividades [...])

Cabe recordar en este punto que el Código de Dietas y las Fichas Técnicas de los Platos es común para todos los Hospitales, tanto en este expediente como en el anterior expediente con el mismo objeto tramitado.

Para mantener actualizados los ingredientes del sistema de información de alérgenos es necesario que además de disponer de un código de dietas único, las marcas y formatos de las materias primas con las que se elaboran los platos sean los mismos en todos los hospitales que utilizan el sistema. En caso contrario (que las materias primas fueran de distintas marcas porque fuesen distintos los adjudicatarios de los lotes) esta aplicación ya no serviría para todos los hospitales ni tampoco servirían las actualizaciones.


Gestión del contrato

La división en lotes perjudica la gestión integral del contrato y podría provocar retrasos y resultados no deseados en cuanto a la ejecución del mismo debido a aspectos relacionados con la trazabilidad, Análisis de Peligros y Puntos Críticos y gestión unificada de dietas.

Los Hospitales públicos de Málaga disponen de un código dietas a nivel provincial, lo que implica que tareas propias de validación de fichas técnicas de los productos inicial (más de 500), periódica y puntual se realicen una única vez al existir un único lote.

Principio de eficiencia y economía

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	3/10





La división en lotes del contrato, tanto si es por centro como por zona geográfica, generaría la duplicidad de estructura, sistemas de trazabilidad, de gestión de dietas, de gestión de suministros y de responsables por parte de las empresas adjudicatarias. Asimismo también generaría la compra fraccionada de los víveres necesarios para la prestación del servicio, lo cual tiene un impacto directo en el precio del contrato, lo que contradice los principios de eficiencia y economía que deben regir la actividad económico-financiera de las Administraciones Públicas (Artículo 69. Principios de funcionamiento de la gestión económico-financiera de la Ley 47/2003, de 26 de noviembre, General Presupuestaria)

La totalidad de prestaciones señaladas, tienen que ser ofertadas, y en su caso, adjudicadas, a un solo operador económico, no permitiendo la división en lotes independientes por no ser susceptibles de aprovechamiento independiente cada uno de ellos, lográndose la funcionalidad perseguida así como la optimización económica de la prestación mediante una adjudicación, de la totalidad del expediente, a un solo operador económico. Es más, dicha prestación viene siendo adjudicada bajo esta modalidad, no suponiendo una restricción a la libre competencia que los operadores económicos encuentran en un ámbito del mercado de estas características.

6. PLAZO PREVISTO DE LA CONTRATACIÓN PROYECTADA.

Se ha valorado el plazo temporal que debe recoger la contratación proyectada, de tal forma, que se estima que el idóneo es de DOCE MESES (12 meses) prorrogable por otros VEINTICUATRO MESES (24 meses). Se podrá concertar una o más prórrogas, teniendo en cuenta que el plazo máximo de duración de las mismas no podrá superar los 24 meses. Por tanto, el plazo total, teniendo en cuenta el plazo de ejecución del contrato y el de la/s prórroga/s que pudieran formalizarse, no podrán superar los 36 meses.

7. PRESUPUESTO BASE DE LICITACION (IVA INCLUIDO).

Para el presente expediente, se establece un presupuesto base de licitación de **7.988.957,30 € (siete millones novecientos) – IVA Incluido**. El importe de la imposición indirecta total, teniendo en cuenta el tipo aplicable del 10% y del 21% dependiendo del lote contemplado, asciende **850.501,04 € (ochocientos cincuenta mil quinientos un euros con cuatro céntimos)**.

Atendiendo al ámbito temporal previsto, así como a las diversas aplicaciones presupuestarias aplicables, el importe señalado se desglosa por anualidad y aplicación en el siguiente detalle:

CONCEPTO	Período 2023	Importe 2023	Período 2024	Importe 2024
Suministro	01/11/2023-31/12/2023	1.147.671,72 €	01/01/2024 - 31/10/2024	5.738.358,58 €
Asistencia Técnica Hostelera	01/11/2023-31/12/2023	122.848,88 €	01/01/2024 - 31/10/2024	614.244,40 €
Transporte	01/11/2023-31/12/2023	60.972,29 €	01/01/2024 - 31/10/2024	304.861,43 €
	01/11/2023-31/12/2023	1.331.492,89 €	01/01/2024 - 31/10/2024	6.657.464,41 €

En la fijación del presupuesto base de licitación, se ha tenido en cuenta el total de costes intervinientes en la configuración de la prestación, con especial referencia al Convenio Colectivo de Restauración Colectiva – Málaga, vigente, haciéndose constar la existencia de personal que al día de hoy vienen prestando sus servicios, en dicho objeto contractual, y al que le resultará aplicable, en su caso, lo relativo al concepto de subrogación empresarial.

Se ha incorporado al expediente un Informe razonado sobre la adecuación del presupuesto base de licitación a los precios de mercados, en cumplimiento de la normativa vigente, dando por reproducido en la presente Memoria Justificativa, lo expuesto en aquél.

8. VALOR ESTIMADO DEL CONTRATO (IVA EXCLUIDO).

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023	
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES	Página	4/10	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			



De conformidad con lo dispuesto en el artículo 101.2, y visto lo señalado en apartados anteriores, así como la previsión de prórroga y modificación prevista, el importe del Valor Estimado del Contrato asciende a 22.843.060,03 € (Veintidos millones ochocientos cuarenta y tres mili sesenta euros con tres céntimos), siendo el desglose el que se indica a continuación:

Presupuesto Licitación(IVA excluido)	7.138.456,26 €
Importe Prórroga prevista (IVA excluido)	14.276.912,52 €
Importe Modificación (IVA excluido)	1.427.691,25 €
Valor Estimado de Contrato	22.843.060,03 €

El método utilizado para el cálculo del valor estimado del contrato ha sido atender, para el supuesto de suministros, por precio unitario, a la cantidad estimada de los mismos multiplicada por la relación valorada económicamente de cada uno de ellos, y para el supuesto de los servicios se ha atendido a la fijación de un importe a tanto alzado, de carácter mensual, multiplicado por el número de meses comprendidos en la ejecución del contrato prevista.

SUMINISTRO	
Presupuesto Licitación(IVA excluido)	6.226.946,34 €
Importe Prórroga prevista (IVA excluido)	12.453.892,68 €
Importe Modificación (IVA excluido)	1.245.389,27 €
Valor Estimado de Contrato	19.926.228,29 €

SERVICIO	
Presupuesto Licitación(IVA excluido)	911.509,92 €
Importe Prórroga prevista (IVA excluido)	1.823.019,84 €
Importe Modificación (IVA excluido)	182.301,98 €
Valor Estimado de Contrato	2.916.831,74 €

9. REVISIÓN DE PRECIOS.

Durante la vigencia del mismo, no procederá la revisión de precios.


10. PROPUESTA DE CRITERIOS DE SOLVENCIA ECONÓMICA Y FINANCIERA.

Las características de la prestación que se proyecta obliga a exigir a los operadores económicos unos requisitos de solvencia económica y financiera, así como de solvencia técnica, que permitan garantizar que disponen de solvencia suficiente para garantizar una óptima ejecución, sin que supongan, los citados criterios exigidos, unos requisitos no proporcionales a la prestación que se pretende contratar.

La justificación de los citados criterios es la siguiente:

- Solvencia económica y financiera:** La disponibilidad por el operador económico de un volumen de negocios determinado hace presumir la dotación de una infraestructura técnica y de recursos que garantiza la correcta ejecución prevista de la contratación. A ese respecto, se ha fijado en 4.000.000,00 € (cuatro millones de euros) el importe mínimo de ese volumen anual económico.

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	5/10





- b) **Solvencia técnica:** Se hace necesario disponer para garantizar el cumplimiento correcto de la prestación, de un personal especializado, por centro vinculado al contrato, en hostelería y dietética así como una persona experta en nutrición, garantizándose que la selección de dietas a realizar así como la calidad y gramaje de los artículos que se incorporan al proceso de elaboración de la dieta, sean el adecuado para los usuarios del sistema sanitario.

La solvencia exigida, así como su acreditación será la siguiente:

- Solvencia económica y financiera:

Volumen anual de negocios en el ámbito de actividades correspondiente a la prestación principal de suministro de víveres para elaboración de dietas, referido al mejor ejercicio dentro de los tres últimos disponibles en función de la fecha de constitución o de inicio de actividades del empresario y de presentación de las ofertas por importe igual o superior a **4.000.000 € anuales (cuatro millones de euros anuales)**.

Si, por una razón justificada, el empresario no está en condiciones de presentar las referencias solicitadas, se le autorizará su solvencia económica y financiera por medio de cualquier otro documento que se considere apropiado por el órgano de contratación.

- Solvencia técnica:

Relación de los principales suministros, vinculados con la prestación principal de suministro de víveres para elaboración de dietas alimenticias, efectuados durante los últimos tres años, indicando importe, fechas y destinatario público o privado de los mismos, y referidos (de forma desglosada) a los siguientes CPV en los que se identifican sus tres primeros dígitos: 150, 158 y 392. Se acreditará, dicho extremo, mediante la emisión de dos certificados expedidos o visados por el órgano competente, cuando el destinatario sea una entidad del sector público. En el caso de tratarse de un destinatario privado, se acreditará mediante dos certificados expedido por éste o, a falta de estos certificados, mediante una declaración del empresario acompañado de los documentos obrantes en poder del mismo que acrediten la realización de la prestación.

- Documentación acreditativa de disponer para la ejecución del contrato, de los medios que se señalan:

- Al menos un técnico con conocimientos y/o formación en hostelería y/o dietética, y una experiencia mínima de 1 año, desarrollando su jornada durante el presente contrato en jornada de mañana y por centro. Se acreditará la misma mediante certificado de vida laboral, titulación y/o contratos de trabajo.
- Una persona experta en nutrición, que deberá estar en posesión del título de Diplomado o Graduado en Nutrición Humana y Dietética o equivalente.


11. OTROS REQUISITOS:

a. Información sobre las condiciones de subrogación.

De conformidad con lo previsto en el artículo 130.1 de la LCSP, se aporta a la documentación del expediente, relación de trabajadores con las condiciones de sus contratos, que permita la correcta evaluación de sus costes. Dicha relación, una vez publicado el expediente, será actualizada si ha sufrido modificación en sus datos básicos necesarios para el estudio valorativo de la prestación.

El Convenio Colectivo aplicable es el estatal de Restauración Colectiva, vigente en el momento actual de realización de los cálculos, publicado en el BOE núm. 299, de 14 de diciembre de 2022.

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/10





No se realiza desagregación por género al no estar prevista en el Convenio Colectivo de aplicación.

12. PROPUESTA ESPECÍFICA PARA CONDICIONES ESPECIALES DE EJECUCIÓN

El adjudicatario deberá estar al corriente de pago de las nóminas del personal que participe en la ejecución del contrato. Se considera que incumple la citada condición cuando se produzca un retraso o impago en el abono de las nóminas en más de dos meses. A tal efecto, la Administración podrá exigir, junto a la factura mensual el envío de certificación acreditativa de que el contratista se encuentra al corriente en el pago de las nóminas de los trabajadores que ejecuten el contrato, emitida por el representante legal de la empresa

13. CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN


Se entiende necesario que los criterios de adjudicación que se consignen en el expediente, estén vinculados directamente al objeto contractual, a la vez que se hace preciso que valoren, en relación a cada una de las ofertas realizadas, los aspectos económicos y técnicos que permitan optimizar la prestación que se proyecta. Dicha optimización deber ser realizada desde un doble punto de vista: desde el punto de vista económico al tratarse de la utilización de fondos públicos para la adquisición de las prestaciones, lo que obliga a que la menor utilización de los mismos para alcanzar la finalidad pretendida gocen de una mayor evaluación cuantitativa en su asignación a los operadores económicos.

La justificación de la selección de los criterios de adjudicación que más abajo se detallan, es la siguiente:

- Oferta económica: razones de gestión económica y presupuestaria, justifican lo recogido de dicho criterio de adjudicación. Pretende valorar la interrelación entre las diversas ofertas económicas que se presenten, otorgando puntuación en base a una regla de proporcionalidad inversa.
- Origen y procedencia de los productos: Se ha considerado conveniente, que determinadas materias primas esenciales en ejecución del contrato, sean de origen nacional, siendo referentes las mismas en el mercado de calidad de los citados bienes, garantizando así favorecer la economía nacional y disponiendo de productos de calidad en la producción de las dietas.
- Es conveniente, por el amplio espectro de destinatarios de la prestación proyectada, valorar la disposición de planes alternativos de suministros y realización de la prestación ante situaciones extraordinarias (huelgas, retrasos en materias primas,...)
- Asegurar una prestación de calidad, aconseja que se conozcan las marcas comerciales de los productos que se pondrán a disposición para elaboración de los menús.
- Directamente relacionado con el tema de la calidad, se hace preciso la disposición de un sistema de autocontrol por el licitador oferente, favoreciéndose la seguridad de la prestación que se recibe.
- El desarrollo de una ejecución contractual en instalaciones de la propia Administración Pública, y su interacción con personal sanitario y no sanitario de la misma, aconseja que se valore cómo se desarrollará el sistema logístico de aprovisionamiento, su transporte y traslado así como las competencias técnicas en materia de asesoramiento dietético que se hace preciso disponer ante la tipología de dietas contempladas en la documentación del expediente. En base a ello, se hace preciso, igualmente, valorar las características del menaje que se oferta y sobre el que se ofrecerá el menú a los usuarios del sistema sanitario público.

Adicionalmente, señalar que se hace preciso que la oferta alcance un umbral mínimo determinado, que permita garantizar la presunción de una oferta técnicamente realizable y aceptable desde un punto de vista de su calidad, por lo que se establece la necesidad de alcanzar un umbral mínimo de 10 puntos, y cuyo detalle se recoge en los criterios de adjudicación que se proponen.

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	7/10





Por tanto, a la vista de lo expuesto, los criterios de adjudicación del expediente son los siguientes:

CRITERIOS EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE:

Criterio 1.- Oferta económica, de 0 a 55 puntos, que debe ser incluida en el sobre número 3:

A partir del descuento ofertado sobre el precio de licitación, se asignarán las puntuaciones por tramos, de acuerdo a la siguiente tabla, donde "d" corresponde al porcentaje de descuento:

Descuento d en tanto por 100	Fórmula
Mayor o igual 0% y menor o igual 2 %	19 x d
Mayor 2 y menor o igual 3 %	18 + (10 x d)
Mayor 3 % y menor o igual 4 %	30 + (6 x d)
Mayor 4 %	54 + (0.01 x d)

Criterio 2. Origen y procedencia de los productos ofertados: se asignará una ponderación de 0 a 7,5 puntos. La asignación de puntuación se hará de la siguiente forma:

2.1 Aceptación de suministro de Productos de Cercanía: de 0 a 3 puntos, y cuya documentación (Anexo X del Pliego de Prescripciones Técnicas) será incluida en el sobre número 3. Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo X del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que:


- Oferta realizada cuya aceptación al área de producción señalado en el Anexo, sea igual o inferior a cuatro de esos bienes; o bien, que la oferta realizada no suponga aceptar el área de producción, para el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignará 0 puntos.
- Cuando el área de aceptación sea igual a 5 artículos, entre los que se encuentre el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignarán un total de 1,6 puntos.
- Por cada aceptación al área de producción señalada en el Anexo, superior a 5 artículos entre los que se encuentre el Aceite de Oliva Virgen Extra, se asignará 0,20 puntos por cada artículo adicional, a partir del sexto artículo inclusive. La puntuación total será 1,6 puntos + (0,20 puntos x cada artículo adicional, a partir del 5 artículo), hasta un máximo de 3 puntos.

2.2. Cambio de pescado que constituyen mejora sobre los mínimos previstos en el PPT, conforme al Anexo XVII, de 0 a 2,5 puntos, y cuya documentación debe ser incluida en el sobre número 3 (Anexo XVII del PPT): Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XVII del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que:

- No acepta ningún cambio o no presenta Anexo XVII: 0 puntos.
- Por cada cambio aceptado: 0,5 punto.

2.3. Procedencia de origen de las legumbres (alubias, lentejas y garbanzos) que se suministrarán, de 1 a 2 puntos, y cuya documentación debe ser incluida en el sobre número 3 (Anexo XI del PPT): Se acreditará dicho extremo mediante la cumplimentación del Anexo XI del Pliego de Prescripciones Técnicas, de tal forma que:

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	8/10





- Si oferta Garbanzos de origen Nacional: 1 punto. (garbanzos)
- Si oferta Garbanzos y Lentejas de Origen Nacional: 1,50 puntos. (garbanzos + lentejas)
- Si oferta Garbanzos, Judías y Lentejas de origen Nacional: 2,00 puntos (garbanzos + lentejas+ judías)

Criterio 3. Se valorará que los proveedores del licitador estén certificados mediante norma específica de seguridad alimentaria: UNE EN ISO 22000:2018, BRC, IFS o cualquier otra avalada por una Sociedad Científica reconocida por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía. La puntuación será de 0 a 5 puntos, y la documentación justificativa se incluirá en el sobre electrónico número 3:

- Si no se encuentran relacionados todos los proveedores incluidos en la oferta y/o Anexo XII: 0 puntos.
- Si el 100% de los proveedores disponen de la certificación: 5 Puntos.
- En el caso de que el citado porcentaje de proveedores certificados sea inferior al 100% y superior a 0%, la puntuación obtenida será:
 - $(\text{Valor absoluto del número de Proveedores certificados} * 5) / 100$

Criterio 4. Plan alternativo para situaciones extraordinarias, de 0, 1 o 2,5 puntos, que debe ser incluida en el sobre número 3.

Se acreditará dicho extremo mediante presentación de Plan Alternativo para situaciones extraordinarias y Anexo XIV del Pliego de Prescripciones Técnicas:

- Presentación del Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias, junto al Anexo XIV en el que se incluyen los dos compromisos (marcados con una X) : 2,5 puntos.
- Presentación del Plan Alternativo para Situaciones Extraordinarias, junto al Anexo XIV en el que se incluyen uno solo de los compromisos (marcados con una X): 1 puntos.
- No presentación del citado Anexo, presentación del mismo sin aportar Plan Alternativo o presentación del Plan sin ningún requerimiento señalado: 0 puntos.

Los compromisos de ese Plan Alternativo, son los que se detallan a continuación, y serán marcados uno, los dos o ninguno de ellos, atribuyéndose, por tanto, la puntuación en virtud de ellos:

- Menús alternativos para cada ingesta (4) y tipo de dieta (25) con sus variantes, con composición y características.
- Posibilidad de elaborar los menús en instalaciones externas y su transporte y servicio a los centros, con una distancia inferior a 1 hora desde el centro de elaboración propuesto.


CRITERIOS NO EVALUABLES AUTOMÁTICAMENTE:

Criterio 5. Calidad de los víveres ofertados, así como de los alimentos extraordinarios, con apreciación de sus calidades comerciales: de 0 a 10 puntos.

Criterio 6. Valoración del sistema de autocontrol: de 0 a 7 puntos, y para ello, se valorarán, los siguientes ítems:

- **6.1. Adecuación del Sistema de Autocontrol propuesto por el adjudicatario a los contenidos del Documento Orientativo de especificaciones de los Sistema de Autocontrol** (DOESA 3ª Edición, Consejería de Salud y Familias – Junta de Andalucía) y aplicabilidad e individualidad a las instalaciones, equipos, sistemática de trabajo y personal de los servicios de restauración de los hospitales de MálagaDe 0 a 5 puntos.
- **6.2. Exigencias y especificaciones superiores a las establecidas en el DOESA.....**De 0 a 2 punto.

Código:	6hWMS832PFIRMApG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	9/10





Criterio 7. Organización del sistema logístico: de 0 a 9 puntos. La oferta deberá ser compatible y permitir la interacción y coordinación entre el personal de la empresa licitadora y del servicio de alimentación del Centro Hospitalario, por lo que, para ello, se valorarán, los siguientes ítems:

- **7.1. Planificación del suministro de víveres y alimentos extraordinarios y sistema de trabajo** en los procedimientos de recepción, almacenamiento y entrega de alimentos. Igualmente, la trazabilidad y control de stocks, así como el plan de emergencias: De 0 a 4,5 puntos.
- **7.2. Propuesta informática para la gestión de dietas y necesidades de gestión dietética:** de 0 a 1,5 puntos.
- **7.3. Aspectos que incorpora el licitador y que pudieran repercutir en la mejora de las condiciones del trabajo, así como en la calidad y seguridad alimentaria y los recursos propios que aporta al servicio:** De 0 a 1,5 puntos.
- **7.4. Propuesta de transporte de víveres, así como número y característica de los vehículos que aporta. Plan de transporte alternativo en caso de averías de los vehículos u otros imponderables:** De 0 a 1,5 puntos

Criterio 8. Propuesta de servicio de Apoyo Técnico Hostelero: de 0 a 2 puntos

Criterio 9. Calidad y características del menaje ofertado: de 0 a 2 puntos

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 146.3 de la LCSP, se establece un umbral mínimo de 15 puntos, que se hace necesario alcanzar a los efectos de continuar en el procedimiento de adjudicación.

**LA DIRECTORA ECONOMICA ADMINISTRATIVA
(CENTRAL PROVINCIAL DE COMPRAS DE MÁLAGA).**

Código:	6hWMS832PFIRMapG/7Nhz7mVRuP2hq	Fecha	21/07/2023
Firmado Por	MARIA DEL CARMEN BUENO CRUCES		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	10/10

